



**You have downloaded a document from
RE-BUS
repository of the University of Silesia in Katowice**

Title: Gawędy kulinarne Lucyny Ćwierczakiewiczowej : komunikaty nakłaniające

Author: Krystyna Zabierowska

Citation style: Zabierowska Krystyna. (1993). Gawędy kulinarne Lucyny Ćwierczakiewiczowej : komunikaty nakłaniające. W: A. Wilkoń, J. Warchał (red.), "Z problemów współczesnego języka polskiego" (S. 66-76). Katowice : Uniwersytet Śląski



Uznanie autorstwa - Użycie niekomercyjne - Bez utworów zależnych Polska - Licencja ta zezwala na rozpowszechnianie, przedstawianie i wykonywanie utworu jedynie w celach niekomercyjnych oraz pod warunkiem zachowania go w oryginalnej postaci (nie tworzenia utworów zależnych).



UNIwersYTET ŚLĄSKI
W KATOWICACH



Biblioteka
Uniwersytetu Śląskiego



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego

KRYSTYNA ZABIEROWSKA

Gawędy kulinarne Lucyny Ćwierczakiewiczowej Komunikaty nakłaniające

I

W naszych czasach można zaobserwować osobliwe zjawisko w kulturze — powroty do tradycji w różnorodnych jej odmianach. Dotyczy to historii, literatury, filmu, mody, obyczaju, a także — sztuki kulinarnej. Jednym z objawów tego procesu są — pojawiające się nader często na rynku księgarskim — reprinty pozycji książkowych jakoś znaczących w kulturze polskiej. Wśród tej fali reprintów są także książki klasyka polskiej sztuki kucharskiej — Lucyny Ćwierczakiewiczowej (1829—1901). Jedną z tych książek jest *365 obiadów*, według wydania 21 z roku 1911 — pierwsze wydanie pojawiło się w roku 1860! — które ukazało się w nakładzie 3 tysiące egzemplarzy w Warszawie w roku 1983 w „Wydawnictwach Artystycznych i Filmowych”, drugą — *Jedynie praktyczne przepisy konfitur, różnych marynat, wędlin, wódek, likierów, win owocowych, miodów oraz ciast* (1885), wydane w 1988 roku przez warszawską „Alfę” w nakładzie 90 tysięcy egzemplarzy.

Oczywiście, edycje te adresowane są przede wszystkim dla smakoszy. Uważam jednak, że mogą one także stanowić przedmiot zainteresowania językoznawców.

II

A teraz pora na rozważania o charakterze poważniejszym. Rozpocznę od przytoczenia znanej formuły Ludwika Wittgensteina, zawartej w jego dziele *Tractatus logico-philosophicus* (1921) — „Granice mego języka oznaczają granice mego świata.” Formuła ta wyraża m.in. i to, że w języku są utrwalone różnorakie przemiany kultury i ewolucja sposobów zachowania się. Celem niniejszego artykułu jest prześledzenie — utrwalonych w języku — przemian w odniesieniu do raczej wąskiej dziedziny, jaką stanowi sztuka kulinarna. Podstawę materiałową tych dociekań stanowić będzie pozycja Lucyny Ćwierczakiewiczowej *365 obiadów*, wydana po raz pierwszy — przypominamy — w roku 1860. Lata te, jak twierdzą zgodnie dziejopisowie kultury i historycy przemian gospodarczych, są przełomowe w dziedzinie ekonomii Królestwa Kongresowego, a więc obszaru, na którym żyła i działała autorka słynnej książki kucharskiej. Trwające wówczas w Królestwie procesy upadku wielkich i małych majątków ziemskich, a także industrializacji i urbanizacji doprowadziły do ruiny znaczną część szlachty i ziemiaństwa. Ludzie ci, bądź na skutek represji władz zaborczych za ich działalność patriotyczną, bądź też braku umiejętności stosowania nowoczesnych metod w gospodarce, znaleźli się na bruku miejskim, stanowiąc załazek grupy, która z czasem określona zostanie nieprecyzyjnym terminem „inteligencja”. Wraz ze wzrostem ośrodków miejskich coraz większego znaczenia nabierać zaczyna drobna i wielka burżuazja. Ciągłe jeszcze znaczącą rolę społeczną odgrywa, żyjąca na wsiach, szlachta.

Właśnie te trzy grupy społeczne — nowo powstała inteligencja, mieszczaństwo, a także szlachta — stanowią grupę potencjalnych (i rzeczywistych) adresatów książki kucharskiej Ćwierczakiewiczowej.

Warto zaznaczyć, że Lucyna Ćwierczakiewiczowa jest jedną z nielicznych przedstawicielek gastronomii polskiej, które mają swoje miejsce w narodowej kulturze. Dość tylko wspomnieć, że poświęcono jej specjalne hasło w *Polskim słowniku biograficznym* (Balicka, 1938: 385), a jej barwna postać została przedstawiona w powieści Zofii Kossak *Dzieciństwo*. Trzeba też nadmienić, że umiejscowienie sztuki kulinarnej jako ważnego składnika społecznego sposobu zachowania się jest w czasach Ćwierczakiewiczowej żywym refleksem miejsca, które sztuka gotowania i jedzenia zajmowała w szlacheckiej kulturze dawnej Polski.

Analiza zawartości *365 obiadów* prowadzi do wniosku, że w czasach Ćwierczakiewiczowej przepisy kulinarne stanowiły integralny składnik

kultury, dziś natomiast książki kucharskie należą do dziedziny technologii. Również spożywanie potraw było wówczas domeną kultury, obecnie zaś jest obiektem konsumpcji. Znajduje to wyraźne odzwierciedlenie w kształcie językowym książek kucharskich.

Dość porównać dwa przepisy na rosół:

- (1) 500 ml wody. 20 dkg chudego mięsa wołowego. 6 dkg włoszczyzny. 5 g cebuli. 3 g soli. 3 dkg kaszy manny. 2 g zieleniny. Włożyć mięso do naczynia z zimną wodą i włoszczyzną, gotować na wolnym ogniu. Po odcedzeniu ugotować w rosole kaszę i dodać posiekaną zieleninę

(Kuchnia polska, 1972: 723)

- (2) Chcąc mieć rosół tęgi, trzeba liczyć funt mięsa na osobę; na lżejszy, czyli zwyczajny, dość jest pół funta. Mięso zupełnie bez płukania zalać świeżą wodą, w każdym razie lepiej miękką niż twardą i gotować na bardzo wolnym ogniu bez szumowania, które dziś nauka chemii odrzuciła jako odbierające smak rosółowi. Gdy po godzinie blisko takiego gotowania, przestaną się pokazywać szumowiny, które opadną na dno, odstawić rosół od ognia, zalać łyżką zimnej wody, a tłustość, zwana poźłotą, oddzieli się natychmiast i pokaże na wierzchu, fusy zaś opadną na spód. Wtedy trzeba ową tłustość starannie zebrać, gdyż jest niestrawną, rosół posolić, włożyć włoszczyzny rozmaitej, jako to: pietruszki w korzonkach, selerów pokrajanych w ćwiartki, porów, marchwi, bulwy, a nawet jedną cebulę w całości, z tępą pierwej na blasze lub pod blachą upieczoną, jeden lub dwa suszone grzybki i nieco kwiatu muszkatołowego. Włoszczyznę kłaść trzeba w miarę ilości mięsa, i tak: na 5 funtów mięsa wystarcza 5 cienkich lub 3 grube korzonki pietruszki, pół selera, 2 pory i 3 marchewki. Kalafior i kapusta włoska dodają bardzo dobrego smaku; należy je sparzyć i włożyć na godzinę przed wydaniem na stół. Dziś świeżą włoszczyznę zastępuje wybornie suszona. Kładąc w rosół kawałek cielęciny, należy ją uprzednio włożyć w ukrop, zagotować, odlać pierwszą wodę precz i dopiero włożyć w garnek, inaczej rosół zbieleje. Zwie się to blanżerowaniem.

Można także włożyć w rosół dróbka od kaczki lub kury, co bardzo podnosi smak rosółu.

Rosół powinien się gotować 4 do 4 i pół godzin, nigdy więcej, zawsze na wolnym ogniu; jeżeli gatunek mięsa jest miękki, 3 i pół godziny wystarcza. Przed wydaniem na stół, odstawić

rosół na chwilę od ognia, żeby się sklarował, zebrać resztę pozłoty jaka się okaże, i przecedzić w wazę, do której pierwszej kładą się przygotowane do rosółu dodatki i nieco drobnej usiekanej zielonej pietruszki.

(Ćwierczakiewiczowa, 1983: 571)¹

Przepis (1) jest precyzyjnym, bezosobowym, pozbawionym emocji opisem procesu technologicznego. Nic, poza nazwą potrawy, nie wskazuje, że jest ona przygotowywana dla ludzi. Stosowane są wyłącznie wypowiedzenia rozkaznikowe. Opis jest maksymalnie zwięzły, przestrzegający norm technologii.

Przepis Ćwierczakiewiczowej natomiast jest o wiele obszerniejszy i ma swoistą kompozycję. Potrawę przygotowuje się dla osób. Poszczególne składniki pożywienia są dokładnie opisane w całym bogactwie swoich odmian: rosół bywa *tęgi* i *zwyczajny*, woda jest *świeża*, *mięka*, *twarda*, włoszczyzna bywa *rozmaita* lub *świeża*, lub *suszona*, korzonki pietruszki są *grube* lub *cienkie* itd. itp. Stosowane epitety dodają opisywanym składnikom potraw cechę konkretności i plastyczności.

Proces przygotowywania potrawy ma swoistą dramaturgię. Poszczególne składniki potrawy pojawiają się niczym aktorzy na scenie. Jednocześnie — co z punktu widzenia racjonalności procesu technologicznego stanowi pewną usterkę — mamy w narracji gastronomicznej inwersje czasowe. Starczy jeden wyrazisty przykład:

Kładąc w rosół kawałek cielęciny, należy ją UPRZEDNIO włożyć w ukrop, zagotować, odlać pierwszą wodę precz i DOPIERO (podkr. K. Z.) włożyć w garnek, inaczej rosół zbieleje.

(C. 58)

Z punktu widzenia optymalnej organizacji procesu gotowania tego typu informacja powinna być podana wcześniej. Ale być może w drugiej połowie XIX wieku ludzie mieli dużo więcej czasu, a nieśpieszne gotowanie mogło być — swego rodzaju — przyjemnością, po coś więc się tak bardzo śpieszyć?

Nadawca książki kucharskiej i autor zawartych w niej przepisów przedstawia się odbiorcy jako podmiot kompetentny i autorytatywny. Zarazem jednak szanuje on wolę czytelnika, a nawet jego prawo do błędu — co w praktyce sprowadza się do przygotowania niesmacznej potrawy. Wyraża się to w predykcji, która znajduje się pod wpływem modalności (zob. P i s a r k o w a, 1975a: 46—83); np.:

¹ Dalej to wydanie oznaczam w tekście skrótem: C i po przecinku podaję stronę.

CHCĄC mieć rosół tęgi, trzeba liczyć funt mięsa na osobę.

(C, 157)

Wtedy TRZEBA ową tłustość starannie zebrać.

(C, 58)

[...] NALEŻY ją uprzednio włożyć w ukrop.

(C, 58)

W pewnych sytuacjach odbiorca książki kucharskiej ma duży margines swobody w postępowaniu, np.:

Można także włożyć w rosół dróbka od kaczki lub kury, co bardzo podnosi smak rosółu.

(C, 58)

Niekiedy nadawca staje się bardzo autorytatywny:

Rosół powinien się gotować 4 do 4 i pół godzin, nigdy więcej, zawsze na wolnym ogniu...

(C, 58)

Potrafi podeprzeć się autorytetem nauk ścisłych:

Mięso zupełnie bez płukania zalać świeżą wodą, w każdym razie lepiej miękką niż twardą i gotować na bardzo wolnym ogniu bez szumowania, które dziś NAUKA CHEMII [podkr. — K. Z.] odrzuciła jako odbierające smak rosółowi.

(C, 58)

W czasie formułowania przepisów nadawca — w postaci metatekstu — udziela czytelnikowi dodatkowych informacji, które poszerzają jego wiedzę i kompetencję językową, np.:

[...] zalać łyżką zimnej wody, a tłustość ZWANA POZŁOTĄ [podkr. — K. Z.] oddzieli się natychmiast.

(C, 58)

Kładąc w rosół kawałek cielęciny, należy ją poprzednio włożyć w ukrop, zagotować, odlać pierwszą wodę precz i dopiero włożyć w garnek, inaczej rosół zbieleje. Zowie się to BLANŻEROWANIEM [podkr. — K. Z.].

(C, 58)

W przeciwieństwie do współczesnych przepisów recepty gastronomiczne Ćwierczakiewiczowej wyróżniają się swoistym bogactwem. Przepis przedstawia dokładnie kolejne etapy gotowania, szczegółowo prezentuje składniki potraw, daje rozwiązania wariantowe, wartościuje różne potrawy. Odbiorca ma do czynienia nie z telegramem gastronomicznym, ale z narracją, a niekiedy nawet z gawędą kulinarną. Sztuka przyrządzania potraw staje się swoistym obrzędem, a więc włącza się w dziedzinę kultury.

III

Po tej charakterystyce wycinkowej, która stanowi swoiste wprowadzenie do podjętego przez nas tematu, pora przejść do problematyki już ściśle językowej. Podstawę materiałową rozważań stanowić będzie całość interesującego nas tekstu *365 obiadów* Lucyny Ćwierczakiewiczowej.

Trzeba podkreślić, że zawarte w książce przepisy z językoznawczego punktu widzenia określone być mogą jako komunikaty nakłaniające (Pisarkowa, 1976 b: 11—15). Intencją nadawcy tego rodzaju komunikatów jest mobilizacja odbiorcy (adresata tekstu) do konkretnego działania, w tym wypadku przyrządzania zaleconych potraw. W komunikatach tych dominuje funkcja perswazyjna i spełniony jest illokucyjny akt rady, zalecenia, który potwierdza się w ramie modalnej:

X RADZI, ZALECA, żeby Y ZROBIŁ.

Chodzi w tego rodzaju konstrukcjach językowych o sterowanie zachowaniem odbiorcy, aby ten zajął stanowisko względem pewnej propozycji. Nadawca tekstu oczekuje od jego odbiorcy reakcji pozytywnej. Zawarte w *365 obiadach* przepisy nakazują podjęcie konkretnych działań, przekazują wolę nadawcy uznania przez adresata argumentów czy uwzględnienia pewnych warunków (Boniecka, 1988: 176).

Opisana tu postawa nadawcy tekstu wyraża się w formach eksplicytnej i implicytnej. Oceny pozytywne i emocje aprobaty, zachwyty wyrażane są w postawie eksplicytnej (Grzegorzczkowska, 1978: 121), przez przysłowki: *świetnie, wspaniale, wybornie*, przymiotnik: *wyborny* czy też przez użycie przymiotników w stopniu wyższym lub najwyższym. Oto stosowne przykłady:

Kleik [...] NAJLEPSZY jednak z orkiszowej.

(C, 94)

Rosołem przecierany kleik, zowie się WYBORNĄ białą zupą, podawaną w Karlsbadzie.

(C, 95)

Otóż kwaszek chlebowy w połączeniu z rosołem i żółtkiem surowym, które się przy podaniu wpuszcza na talerz, daje BARDZO MIŁY smak i tworzy zupę odmienną od zwyczajnego rosołu.

(C, 90)

NAJSMACZNIEJSZYM jst kapuśniak na mięsie wołowym.

(C, 83)

Zupa jest wyśmienita i zupełnie oryginalna, podawana na NAJ-ARYSTOKRATYCZNIEJSZYCH stołach angielskich.

(C, 83)

Nadawca tekstu przyjmuje też postawę implicytną. Wyraża się ona przede wszystkim w stosowaniu zdań wykrzyknikowych, np.:

Wszelkie zupy zabelane potrzebują koniecznie rosołu!

(C, 71)

Postawa ta manifestuje się także w stosowaniu trybu warunkowego. Oto przykłady:

GDY SĄ W DOMU JAKIE GOTOWANE LUB SMAŻONE RYBY, można z nich urządzić wyborny rodzaj majonezu takim sposobem.

(C, 351)

[...] JEŻELI SĄ POD RĘKĄ RAKI, ugotować, wybrać szyjki i łapki.

(C, 101).

[...] GDY JEST JESIOTR GOTOWANY, pokrajać w drobną kostkę.

(C, 101).

Otóż nie tylko włoskie, ale i krajowe, ABY BYŁY DOBRE NALEŻY GOTOWAĆ W NASTĘPUJĄCY SPOSÓB.

(C, 396)

Chcąc zwrócić szczególną uwagę odbiorcy, nadawca świadomie powtarza znaczące wyrazy. Oto przykłady:

Zostawiwszy 6 do 8 skorupiek, wszystko — powtarzam WSZYSTKO, bez wyjątku utłuc w móżdżerzu.

(C, 72).

Zawsze używając bulionu dla wzmocnienia rosółu, lepiej go NASTRUGAĆ (czynimy nacisk na wyraz nastrugać).

(C, 60).

Postawa implicytna wyraża się też w stosowaniu 1 osoby liczby mnogiej, na co przykład podany był już uprzednio.

Należy podkreślić też, że nadawca 365 obiadów wypowiada się w sposób autorytatywny. Jego kompetencja w dziedzinie gastronomii nie budzi najmniejszych wątpliwości. Ma on nie tylko podstawowe informacje, ale także znajomość różnorodnych sekretów i tajemnic sztuki kulinarnej, którymi wielkodusznie dzieli się z czytelnikiem. Oto przykłady:

Jedyny i pewny sposób gotowania jajek na miękko jest francuski.

(C, 418).

Prawdziwa manna tak rzadko się u nas spotyka, że mało kto zna sposób jej gotowania.

(C, 419)

Lody podane na gorąco: Zupełnie nieznaną leguminą są lody, podane na gorąco. A jednak jest to możliwe.

(C, 474)

Kaszka puchowa z sosem śmietankowym: „Cały sekret leży w tym, aby na miarę było tyle kaszki, ile mleka”.

(C, 476)

Kompot pieczony ze śliwek: „Najlepiej, najhigieniczniej gotować śliwki suszone w następujący sposób”.

(C, 524)

Nakrycie stołu zdaje się rzeczą bardzo zwyczajną, a jednak rzecz sama nie jest tak prosta, jakby się zdawać mogło, choćby tylko dlatego, że i tu moda potrafiła postawić swoje poważne warunki i nawet w urzędzeniu stołu żąda jakiegoś wyższego, delikatnego smaku.

(C, 541)

IV

Osobnym zagadnieniem jest kwestia ulegania wzorom obcym. Zdecydowanie pierwsze miejsce zajmuje tu kuchnia francuska. Dowodem na to choćby liczne nazwy potraw, zaczerpnięte z francuszczyzny: *tartinki, vinaigrette, sosiski, suflet, bulion, galantyna, frytury, mus, murengi, garnitur*.

Dla Ćwierczakiewiczowej kuchnia francuska, nawet ta stosowana w nadsekwanskich restauracjach, stanowi pewien niedościgły ideał. Jest to tym bardziej osobliwe, że przestrzega ona swoich czytelników przed polskimi restauracjami, zalecając kuchnię domową. Często spotykamy w jej książce zalecenia w rodzaju:

Kto chce może tę zupę przetrzeć przez sitko rzadkie. W Paryżu jednak jadają bez precedzenia.

(C, 93)

Francuzi i Włosi zawsze używają do pomidorów czosnku.

(C, 289)

Wyborna zupa i taką podają w najpierwszych restauracjach francuskich.

(C, 80)

Zdaniem Ćwierczakiewiczowej godnymi zalecenia — chociaż w o wiele mniejszym stopniu — są również potrawy kuchni angielskiej, amerykańskiej, szwajcarskiej czy włoskiej. Należy podkreślić, że autorka nigdy nie przywołuje wzorców gastronomicznych niemieckich, austriackich czy rosyjskich, choć trafiają się terminy zaczerpnięte z języka niemieckiego bądź rosyjskiego. Jest to tym bardziej znamienne, że książki Ćwierczakiewiczowej były do nabycia „we wszystkich księgarniach miast gubernialnych w Królestwie i Cesarstwie, w całej Galicji, w Księstwie Poznańskim i Prusach Zachodnich (Ćwierczakiewiczowa, 1988: II). Daje to świadectwo swoistego patriotyzmu głośnej autorki dzieł gastronomicznych i poradników gospodarstwa domowego.

Na zakończenie uwaga o charakterze raczej socjologicznym. Kolejne edycje 365 obiadów na przestrzeni kilkudziesięciu lat stanowią świadectwo demokratyzacji obyczaju, a zarazem pauperyzacji społeczeństwa polskiego. Poszczególne potrawy były przygotowywane na małą liczbę 4, co najwyżej 6 osób. W przedmowie do 20 edycji swej głośnej książki

Ćwierczakiewiczowa pisała: „Poprawiłam i dyspozycje obiadów, oraz zmieniłam zupełnie obiady wystawne, gdyż gastronomia od 50 lat (pierwsze wydanie) zmieniła się do niepoznania, odrzuciłam niektóre mniej dobre potrawy, zastępując je bardzo licznymi nowymi.” (Ćwierczakiewiczowa, 1988: 23).

Szanowna autorka dbała też bardzo o integrację i dobry stan moralny zatamizowanego po zaborach i prześladowaniach społeczeństwa polskiego. Pouczała z całego serca: „Żonom zawsze powtarzam, że smacznie przyrządzony obiad jest podstawą szczęścia domowego i dobrego humoru męża.” (Ćwierczakiewiczowa, 1988: 23). Dbała więc zacna warszawianka o dobro społeczeństwa polskiego tak, jak ją było na to stać, od strony kulinarnej.

Bibliografia prac cytowanych

- Balicka Z. (1938): *Cwierczakiewiczowa Lucyna*. W: *Polski słownik biograficzny*. T. 4. Kraków.
- Boniecka B. (1988): *Formy i sposoby intelektualizacji wypowiedzi na przykładzie listów*. W: *Socjolingwistyka*. T. 8. Red. W. Lubaś. Wrocław.
- Ćwierczakiewiczowa L. (1983): *365 obiadów*. Warszawa.
- Ćwierczakiewiczowa L. (1988): *Jedynie praktyczne przepisy konfitur, różnych marynat, wędlin, wódek, likierów, win owocowych, miodów oraz ciast*. Warszawa.
- Grzegorzczak R. (1978): *Struktura semantyczna wyrażen ekspresywnych*. W: *Z zagadnień słownictwa współczesnego*. Red. M. Szymczak. Wrocław.
- Kuchnia polska (1972). Oprac. S. Berger i inni. Wyd. 16. Warszawa.
- Pisarkowa K. (1975 a): *Składnia rozmowy telefonicznej*. Wrocław.
- Pisarkowa K. (1975 b): *Pragmatyczny składnik kompetencji językowej*. „Polonica”. T. 2.

Krystyna Zabierowska

THE CULINARY CHATS OF LUCYNA ĆWIERCZAKIEWICZOWA PERSUASIVE ESSAYS

Summary

In this article the author attempts to trace the changes of attitude, preserved in the language, as referring to a narrow sphere, that is the culinary art. Subjected to analysis are the recipes from 365 dinners by Lucyna Ćwierczakiewiczowa.

kiewiczowa, published in 1911 and those from the Polish Cookbook by S. Berger and others, published in 1972. From the semantic point of view the recipe contained in L. Cwierzakiewiczowa's book may be described persuasive essays. In these writings the persuasive function dominates and it fulfils the illocutionary act of advice, recommendations, self confirming in the modal framework: X advises, suggests that Y should do. The attitude of the author of a text with language constructs of this type expresses itself in explicit and implicit forms.

Krystyna Zabierowska

CAUSERIE DE CUISINE DE LUCYNA ĆWIERZAKIEWICZOWA
COMMUNIQUÉS ENCOURAGEANTS

Résumé

Dans le présent article son auteur tend à suivre des changements fixés dans la langue par rapport à ce domaine restreint qu'est l'art de cuisine. Elle analyse les recettes de cuisine de 365 déjeuners de Lucyna Ćwierzakiewiczowa, publiées en 1911 et celles de *La Cuisine Polonaise* de S. Berger et d'autres, éditée en 1972. Du point de vue linguistique les recettes de cuisine insérées dans le livre de L. Ćwierzakiewiczowa peuvent être définies en tant que les communiqués encourageants. Dans ces communiqués c'est une fonction de persuasion qui domine et on y réalise l'acte illocutif de conseil, de recommandation, celui-ci se confirmant dans un cadre modal: X conseille, recommande que Y fasse. L'attitude de l'émetteur du texte des constructions linguistiques du type mentionné ci-dessus s'exprime dans les formes explicite et implicite.